

Le Pietre Bianco Veronese Igt



Nasce da uvaggi della collina veronese che, pur con uve a maturazione diversa, lo rendono unico per piacevolezza ed armonia. I suoi profumi di fiori rupestri, molto accattivanti, sono un impatto piacevolissimo, completato poi dall'estrema eleganza e dalla perfetta armonia di un gusto pieno ma elegante.

Uvaggio

Garganega, Chardonnay e altri vitigni autoctoni a completare.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nella zona collinare della provincia di Verona. L'età varia dai 7 anni dello Chardonnay ai 30 medi della Garganega agli oltre 50 dei vecchi vitigni. Il terreno collinare, morenico è di natura calcarea ghiaioso- sabbiosa, ben esposto all'azione dei raggi solari.

Vinificazione

Le uve, scelte scrupolosamente, vengono raccolte manualmente a maturazione in due differenti momenti: a fine agosto le Chardonnay e a metà ottobre le altre. Per questo le uve vengono fermentate secondo epoca ideale di maturazione e poi si esegue il blend al primo travaso post fermentazione alcolica.

Le temperature di fermentazione controllata vanno dai 16 ai 19 °C. Segue una breve sosta in acciaio e l'affinamento in bottiglia.

Le Pietre Bianco & Cucina

Indicato per accompagnare tutti i pranzi completi non troppo impegnativi; eccelle con antipasti, primi, pesci e crostacei in genere. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Gradazione alcolica: 12% vol.

